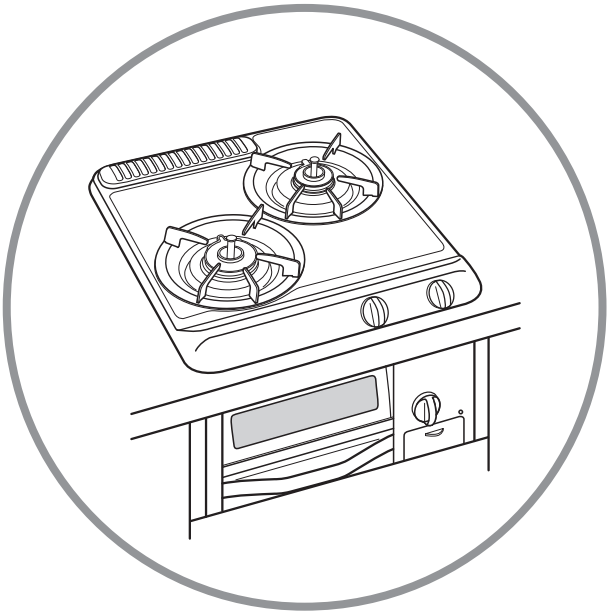
家庭用 保証書付

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ
パロマ
ガスビルトイン機器



PKD-K21EG

取扱説明書
ガス機器防火性能評定品

このたびはガスビルトイン機器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

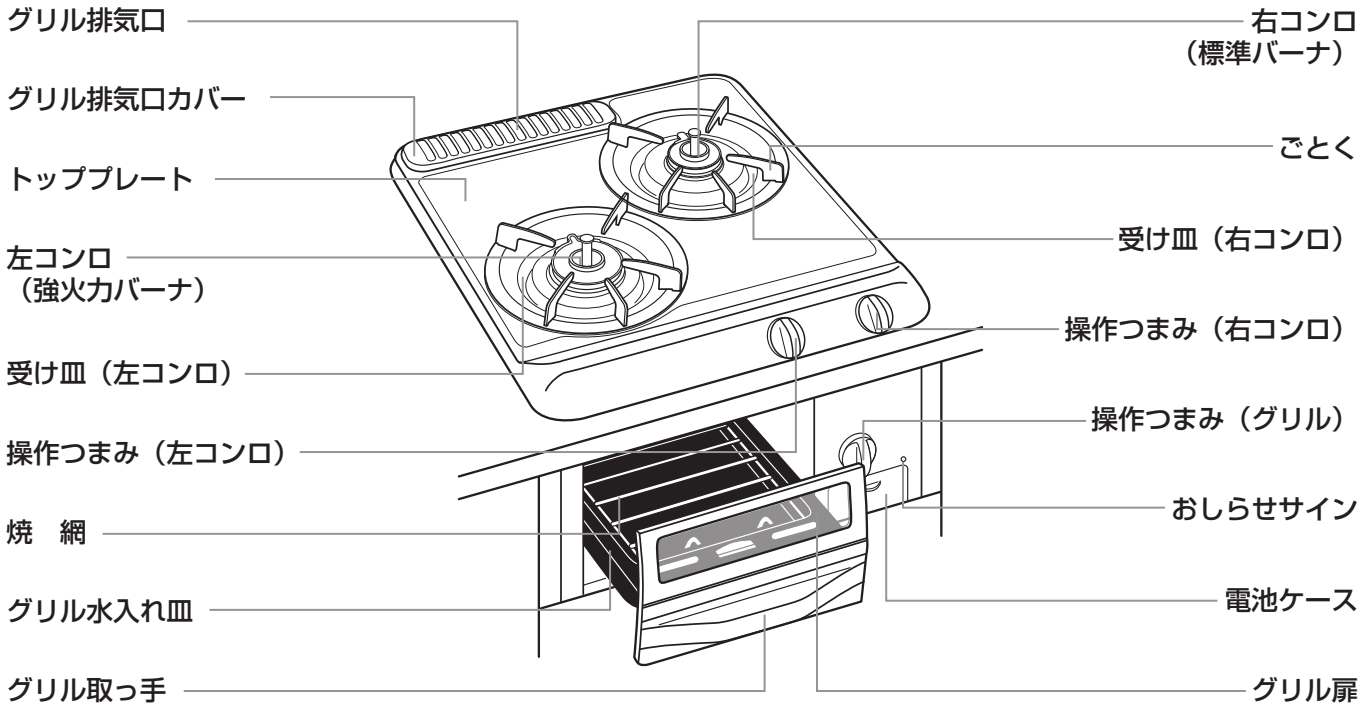
- ●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- ●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
- ●取扱説明書を紛失された場合はお近くのパロマまでお問い合わせください。

Paloma

もくじ

はじめに	各部のなまえ	1
	特　長	1
	必ずお守りください	2
	設置について	8
使いかた	コンロを使う前に	10
	グリルを使う前に	11
	使いかた	12
上手に使って長持ちさせるには	点検とお手入れ	13
	電池交換について	15
	故障かな？と思ったら	15
	安心・安全機能について	16
仕様 アフターサービス	保管とアフターサービス	17
	仕　様	18
	保証書	裏

各部のなまえ



特長1 省エネルギー高効率こんろバーナ

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

特長2 天ぷら油過熱防止機能（コンロ）

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

特長3 焦げつき消火機能（コンロ）

煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。
（なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。）

特長4 消し忘れ消火機能（コンロ・グリル）

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。高温での調理が続いた場合（11ページ参照）には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

特長5 フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】（グリル）

万一、グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

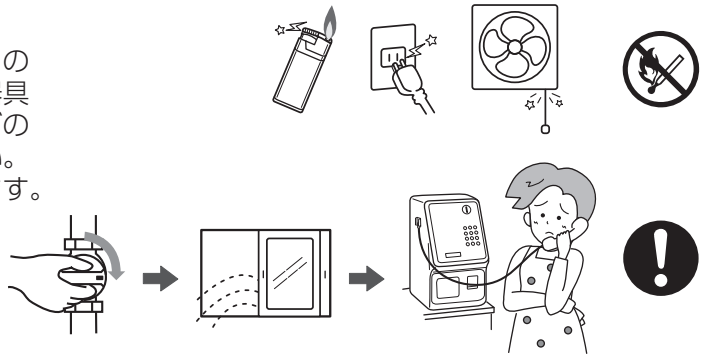
一般的な禁止　火気禁止　接触禁止　分解禁止　発火注意　必ず行う　換気必要

⚠危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者まで連絡する。

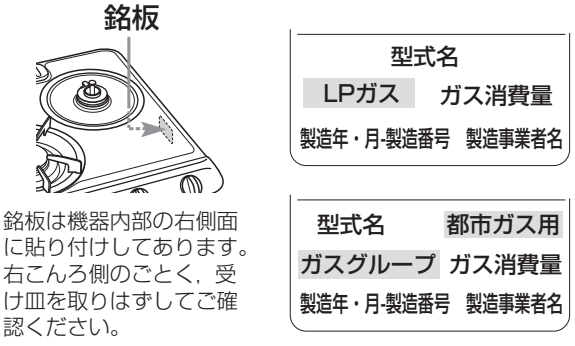


⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

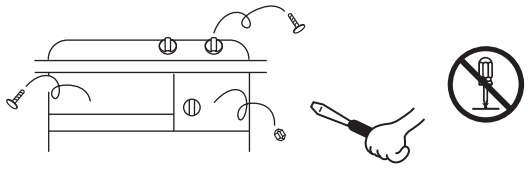
＊おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。



銘板は機器内部の右側面に貼り付けしてあります。右こんろ側のごとく，受け皿を取りはずしてご確認ください。

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。

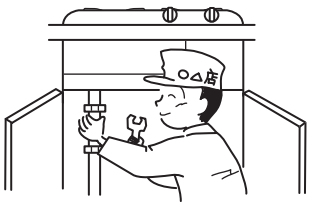


必ずお守りください

⚠警告

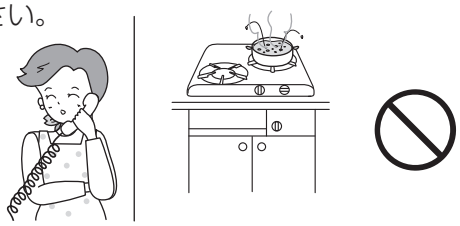
■ねじ接続

この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼してください。



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。



■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

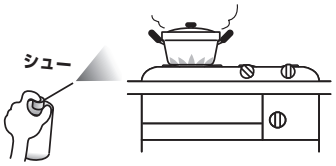
ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■グリル排気口の上にタオル、ふきん、なべなどをのせたり、アルミはくでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。

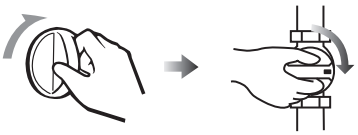
■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②「故障かな？と思ったら」に従い処置する。
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。



■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する

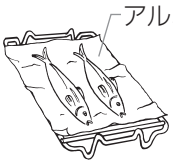
就寝、外出時は機器のガス栓も閉じてください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近付けない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられてなべ底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。

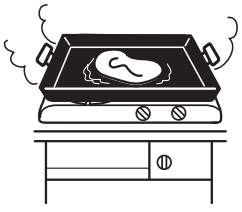
■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

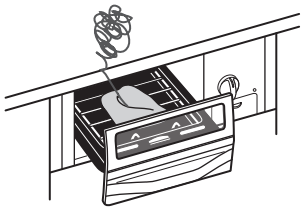


⚠警告

■グリル庫内に食品屑やふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

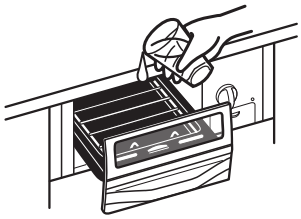
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

＊取り除く際はケガをしないように注意してください。



■グリルを使用する時は、グリル水入れ皿に必ず所定の水量の水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ。グリル使用後は必ずお手入れする

グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて機器の損傷や火災など思わぬ事故の原因になります。

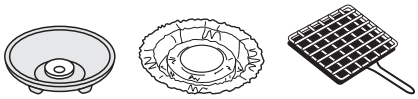


■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

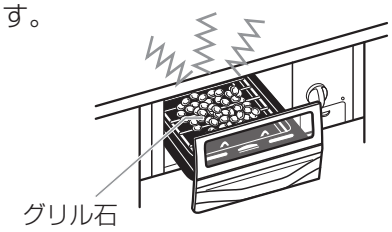
■市販の補助具を使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色・変形の原因にもなります。



■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

機器の損傷やたまった脂が過熱され燃えて火災の原因になります。また、グリル水入れ皿が異常に過熱されて膨張し、出し入れする際にグリル庫内に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。

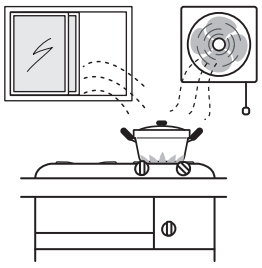


⚠注意

■ガス事故防止（換気に注意）

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

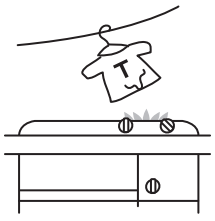
＊自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



換気必要

■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作ボタンを押して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。

※消火後、点検を依頼してください。

必ずお守りください

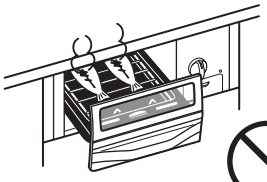
⚠注意

■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

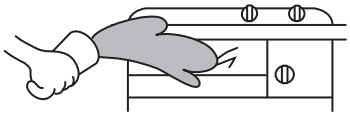
■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。



■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
＊特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近付けたりなべの取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

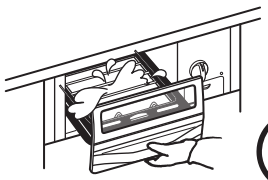
やけどをするおそれがあります。

■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

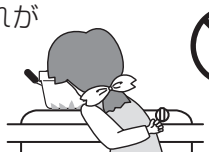
■グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

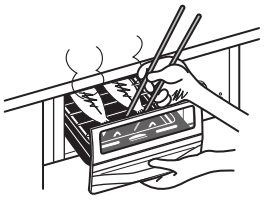


■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。

■魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどをするおそれがあります。



■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定なべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。

⚠注意

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

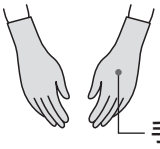
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。

■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。

■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。

■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

必ずお守りください

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。

⚠警告

■温度センサーは絶対に取り外さない

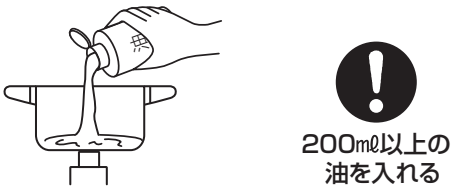
火災などの原因となり大変危険です。

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。

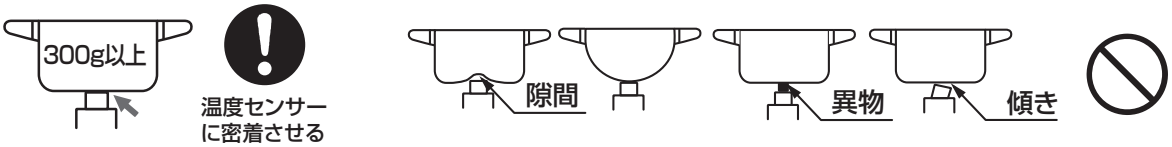
■揚げもの調理には200㎖以上の油を入れる

調理油の量が200㎖未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。



■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。
なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



⚠注意

■温度センサーに強いショックやキズを与えない

温度センサーが故障する原因となります。

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

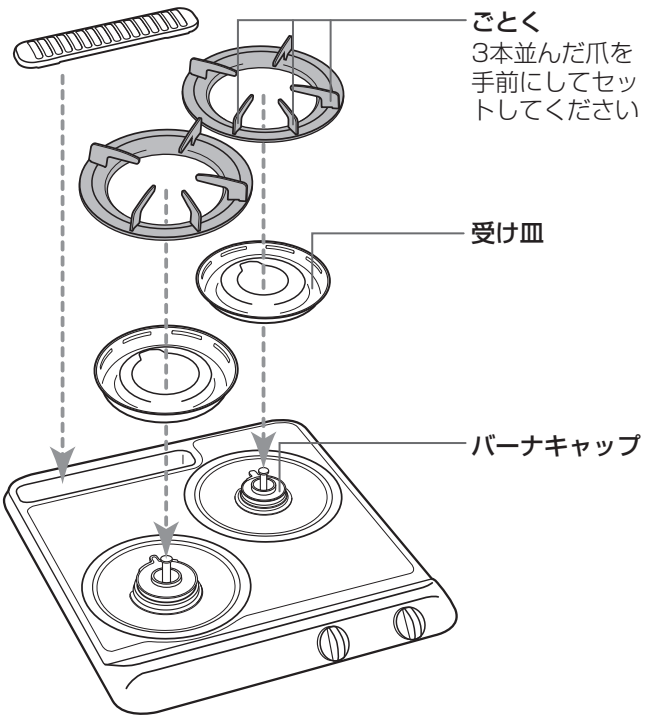
設置について

＊工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

■部品のセット

●箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。

●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。



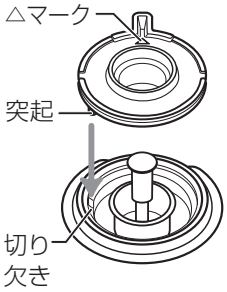
⚠警告

標準バーナ側を壁側に設置する

＊壁側の火災を防止するためです。
詳細は「設置場所と周囲の防火措置」を参照ください。

バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「△」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする
※大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側に、左右間違えないよう正しくセットしてください。



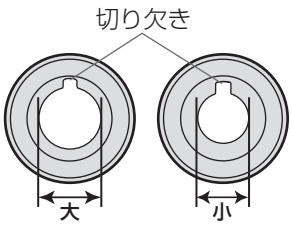
⚠注意

浮き・傾きのないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。

受け皿のセット

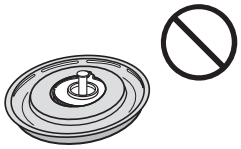
切り欠きが奥にくる向きにして、あなの大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする



⚠注意

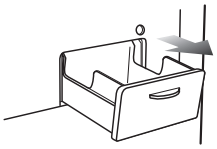
位置を間違えないように正しくセットする

＊特に強火力バーナ側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。

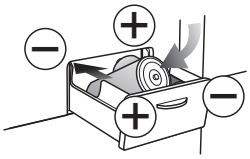


乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

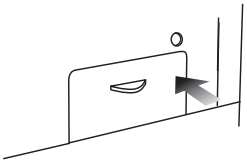
①電池ケースを引き出す



②乾電池を⊕⊖に注意してセットする



③電池ケースを奥までしっかり入れる



おねがい

●電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。

●乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。

●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。

設置について

■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

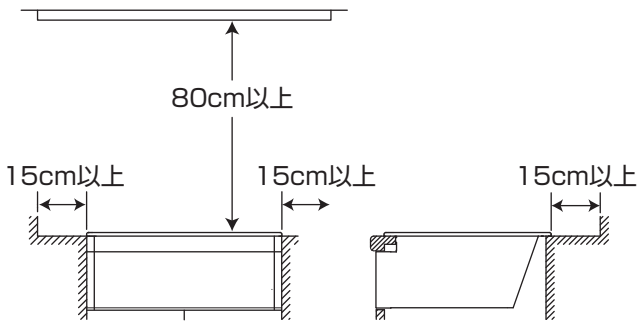
⚠警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- **風が吹き込まない**
- **水や熱がかからない**
- **換気が良い**
- **上に照明器具などの樹脂製品がない**
- **水平で安定している**
- **落下物の危険がない**
- **上に湯沸器がない**
- **周囲に可燃物がない**

周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たなど）**のある場合**

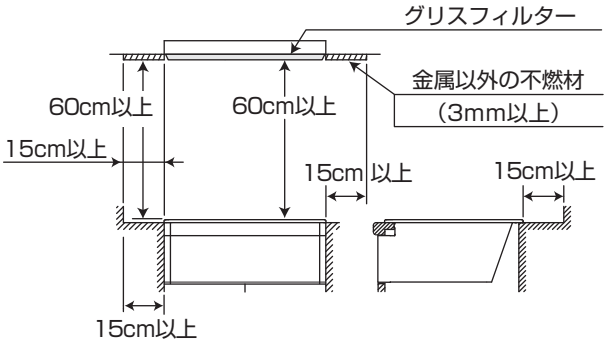
- トッププレートより上の側面は15cm以上、トッププレートより上の後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より80cm以上離す
- 図の離隔距離がとれない場合は、下記にそって適切な防火措置を行う



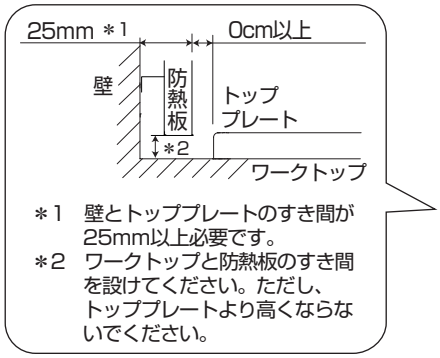
■防熱板について

側面・背面は図のように別売の防熱板Bを取り付けてください。
上方は金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板Bの取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

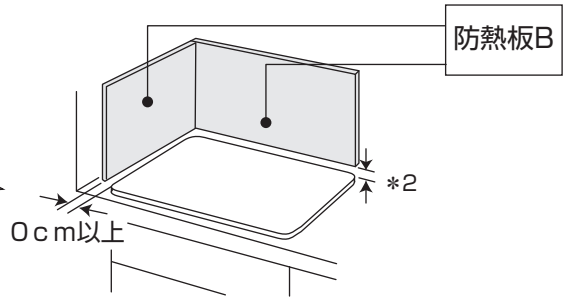
上　方



側面・背面



＊1　壁とトッププレートのすき間が25mm以上必要です。
＊2　ワークトップと防熱板のすき間を設けてください。ただし、トッププレートより高くならないでください。



高さ：340mm
幅　：500mm

コンロの使いかた

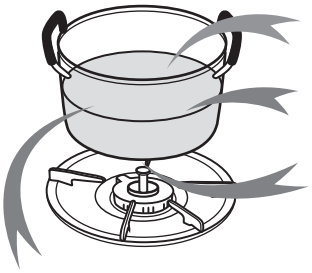
コンロを使う前に

おねがい

●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
●使用中は、キャビネット扉をゆっくりと開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。万一消火した場合も、立消え安全装置が作動しガスを安全に遮断します。
●煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
●揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

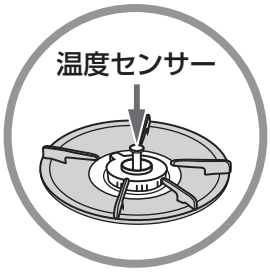
特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



揚げもの調理時は、200mℓ以上の油を入れる

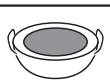
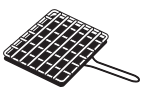
なべの重さは、食材を含んで300g以上を目安とする
※重さはなべや取っ手の形状により異なります。

なべ底の中心を、温度センサーの上面に密着させる
※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。



調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する　×：適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理(煮物など)	備　考
	揚げもの	炒めもの		
ホーローなべ　ステンレスなべ(多層を含む)　アルミ・鉄なべ　無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン　平底中華なべ	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
 天ぷらなべ	○			揚げもの調理以外の調理には適していません。
耐熱ガラスなべ　土なべ　圧力なべ	×	○(ただし、消火する場合があります)	○(ただし、消火する場合があります)	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
打ち出しなべ　丸底中華なべ	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
 焼 網			×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

コンロの使いかた

使用中、自動的に弱火になったときは ⇒【異常過熱防止機能が働いています】

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。
●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊自動的に炎の大きさが弱火から強火へ変化します。やけどのおそれがあるため、顔や手や衣服を炎・バーナ付近には近づけないように注意してください。
＊自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
＊再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

グリルを使う前に

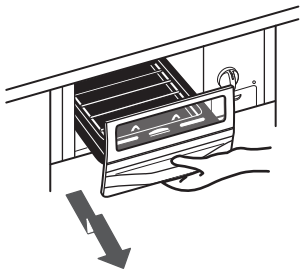
はじめて使うとき

①グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mℓ）の水を入れる
②**約15分、空焼きする** … 庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

■グリル水入れ皿の取り出しかた

中の水がこぼれないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



■焼きかたのポイント

●焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。

おねがい

グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

使いかた

※使用するバーナの操作つまみの位置を間違えないでください。（1ページ参照）

コンロの使いかた

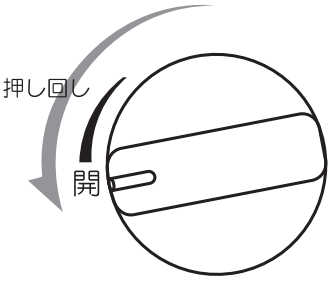
1 準備

操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

2 点火

①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、手を離しても点火していることを確認する

②グリルを使用する場合は、3分ほど予熱をしてから材料をのせる

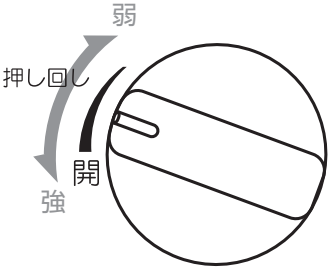


3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

〔コンロ〕●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
●弱火でお使いの時は、立ち消えにご注意ください。
※使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。(前ページ参照)

〔グリル〕●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。
弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

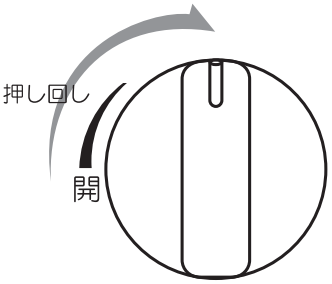


4 消火

①操作つまみを右へいっぱい（右図の位置）まで戻す
●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める
＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

③グリルを使用した場合は、グリル水入れ皿のお手入れをしておく



グリルの使いかた

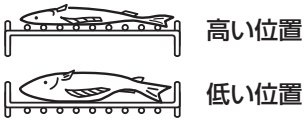
1 準備

⚠注意

グリル庫内（バーナ付近）にアルミ箔などのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。

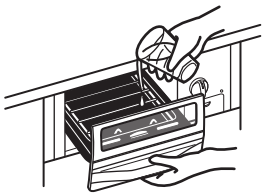
①操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

②焼網をセットする
●焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減などにより使い分けてください。



③グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mℓ)の水を入れる
●続けて使用するときはそのつど脂を取り除き、水を入れてください。

④グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる



点検とお手入れ

⚠ 注意

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

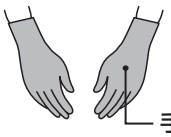
不完全燃焼・故障のおそれがあります。

禁止

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

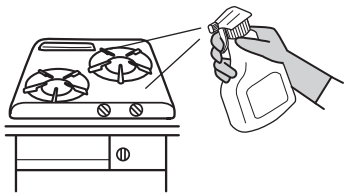
必ず行う



■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。

禁止



おねがい

- ●点検とお手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。（機器が冷えるまで時間がかかります。）
- ●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- ●故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- ●「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- ●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

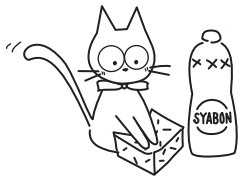
点検のポイント

＊点検は常時行ってください。

- ●機器のまわりに可燃物等はありませんか？
- ●各部品は正しくセットされていますか？
- ●乾電池は消耗していませんか？
- ●汚れていませんか？
- ●ガス臭くありませんか？

お手入れのしかた

- ●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- ●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
- ●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）



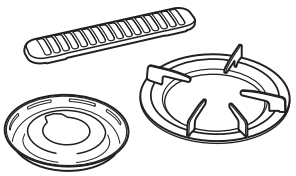
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい

- ●シンナー、ベンジンや酸性･アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- ●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。煮こぼれをした場合はそのつどお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると、機器の内部に浸入し故障の原因になります。

■ごとく、受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。

■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

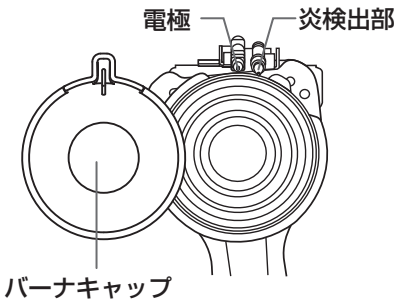
■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

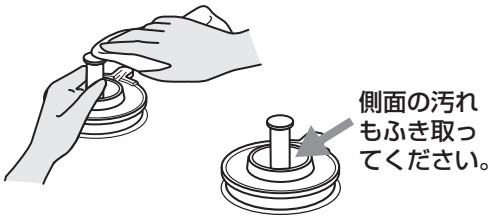
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。



■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。



■グリル水入れ皿、グリル扉、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

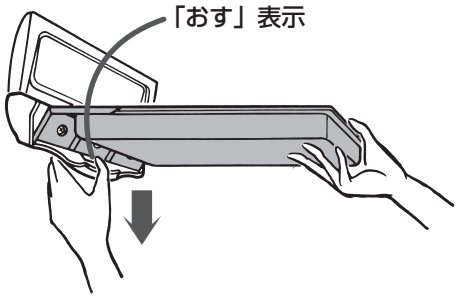
＊グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
●グリル水入皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

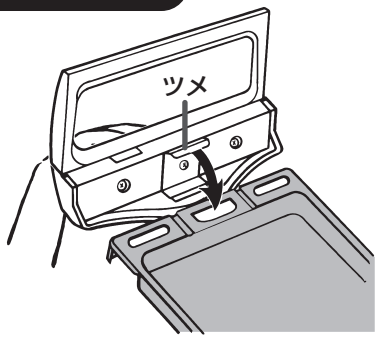
グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

取りはずしかた

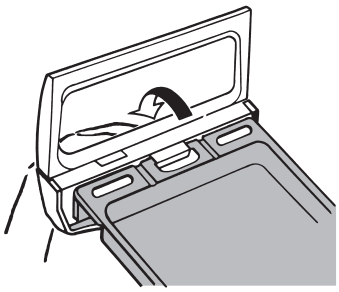
「おす」を↓の方向に押してはずす



取り付けかた



①ツメをグリル水入皿にはめ込む



②グリル取っ手をおこす
●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

電池交換について

使用時におしらせサインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池（アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について　乾電池のセット」参照）
そのままにしておくと使えなくなります。

●電池が消耗してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、安全のため、操作つまみを回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
●電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

現　象	原　　因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	12
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	8/15
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	8
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	6/14
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8
	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	6
	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする	12
	炎検出部･電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	14
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	—
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	4
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	—
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	7/10
	安心・安全機能が作動した	安心・安全機能が作動したときの処置方法を参照する	16
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	8/15
おしらせサインが点滅する	安心・安全機能が作動した	安心・安全機能が作動したときの処置方法を参照する(サインは15分間点滅)	16
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	6/14
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8
	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	8

●次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理　　由
点火･消火のときに「ボッ」という音がする	点火時、消火時に「ボッ」という音がする場合がありますが、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
赤色の炎で燃える	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（11ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。(11ページ参照)

■安心・安全機能について

次のような安心・安全機能が付いています。

おしらせサイン

…2回点滅（15分間）

…1回点滅（15分間）

安心・安全機能	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
立消え 安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのをまってください。
天ぷら油 過熱防止機能 --- おしらせサイン 2回点滅	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	操作つまみを消火状態にしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき 消火機能 --- おしらせサイン 2回点滅	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
消し忘れ 消火機能 --- おしらせサイン 1回点滅	コンロ グリル	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき)は約30分経過すると自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。 グリルを連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。
＊お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（「点検とお手入れ」参照）

アフターサービスについて

■点検･修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認していただき、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かパロマサービスコールセンターまでご連絡ください。パロマサービスコールセンターは２４時間受付いたしますので、ご利用ください。
なお、アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

1.ご住所･ご氏名･電話番号
2.現象（できるだけ詳しく）
3.品名･器具名（銘板表示のもの）
4.ご購入日･ガス種
5.道順･目標

修理についてのお問い合わせは	パロマサービスコールセンター **0120-193-860**	受付時間：24時間修理受付

商品について不明な点はパロマお客様相談室までご連絡ください。

商品についてのお問い合わせは	パロマお客様相談室 **052-824-5145** 〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	受付時間：平日　8：30～18：00 （土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

お近くの下記サービスセンターでのお問い合わせも受付しております。
【各地区のサービスセンター】受付時間：平日　9：00～18：30（土・日・祝日・弊社指定定休日を除く）

ご相談窓口	住所	TEL	FAX
北海道サービスセンター	〒001-0033 札幌市北区北３３条西７丁目１－１	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館２０－１０	022-239-1848	022-238-0838
首都圏サービスセンター	〒114-0015 東京都北区中里3－１１－9太平中里ビル2階	03-6858-8600	03-6858-8601
中日本サービスセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町６－２３	052-824-5050	052-824-5385
近　畿サービスセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋３丁目８－１２	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南２-９-１３	092-472-0924	092-471-8400

＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

■ガスの種類が変わるとき

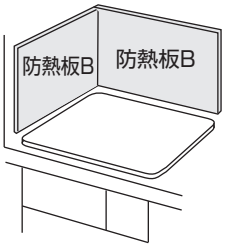
ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。
バーナキャップ、受け皿、ごとく等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。
お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。右記は代表例です。
防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店かお近くの当社までおたずねください。



パロマの部品販売サイト
パロマ+プラス

WEB
パロマ製品の消耗部品・別売部品をインターネット販売サイトよりご購入いただけます。
http://www.paloma-plus.jp/

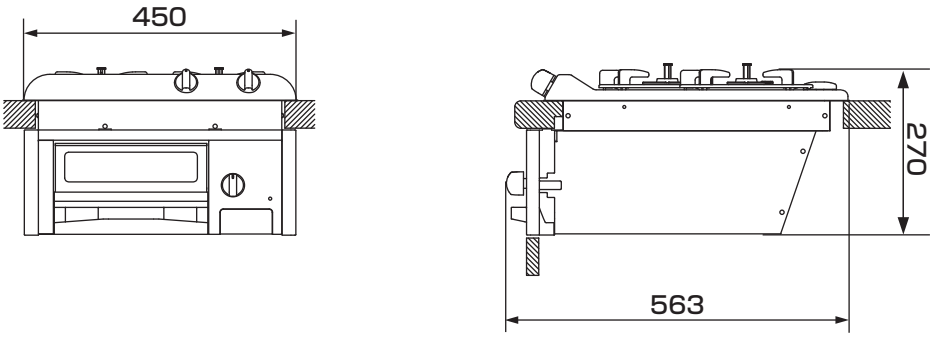
仕 様

品　　名	PKD-K21EG
器 具 名	PKD-K21EG-6
型 式 名	下記参照
種　　類	ガスグリル付こんろ
点火方式	連続放電点火
外形寸法（機器最大）	高さ270×幅450×奥行563mm
質量（本体）	13.0Kg
ガス接続	Rc1/2（メネジ）
安心・安全機能	立消え安全装置・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・ グリル排気口遮炎装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）

使用ガス ガスグループ		型式名	ガス消費量　kW			
			標準バーナ	強火力バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	E5-1-5(3)	2.75	3.93	1.95	7.73
	13A	E5-1-5(3)	2.95	4.20	2.09	8.30
LPガス用		E5-1-5(3)	2.45	3.50	1.89	7.20

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

外形寸法図（単位:mm）



保 証 書

品　名	PKD-K21EG	ガスビルトイン機器

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な設置･使用状態において万一機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

《無料修理規定》

1. 取扱説明書､本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な設置･使用状態で故障した場合には､お買い上げの販売店かお近くのパロマが無料修理致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は､お買い上げの販売店かお近くのパロマにご依頼のうえ､本書をご提示ください｡なお､離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください｡
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には､お近くのパロマへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動 (取付工事依頼の必要な機器の場合)､落下等による故障および損傷
   (ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入・異常電圧（電気部品搭載の機器の場合）、供給事情（燃料・給水等）などによる故障および損傷
   (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輌、船舶への搭載等）に使用された場合の故障および損傷
   (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (ヘ) 消耗部品の取替えおよび保守等の費用
   (ト) 本書の提示がない場合
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   (This warranty is valid only in Japan.)
7. 本書は再発行致しませんので､紛失しないように大切に保管してください。

お客様	お名前　　様	保証期間	お買い上げ　　年　　月　　日から１年
	ご住所　〒	販売店名	店名
			住所
	お電話		電話番号

株式会社 パロマ
〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
TEL　052 (824) 5145

修 理 記 録

年　月　日	修 理 内 容	サービス員 ㊞

＊この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店かお近くのパロマにお問い合わせください。

＊保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

38485960004

26. 1. ④ KI 38 48596